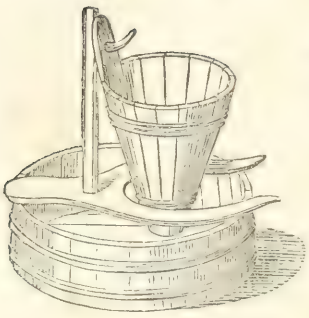
quelle se place le couloir ayant 36 centim. (13 po.). Une autre passoire fort usitée aussi en Suisse, est celle représentée *fig.* 10; on la fait en fer-blanc ou en bois de sapin; elle a 21 cent. (8 po.) à son orifice, 4 (18 lig.) à la base, et 21 (8 po.) de hauteur. Son porteur est une fourche (*fig.* 11) posée sur le vase à lait, et portant à son talon un montant à crochet auquel on adapte la passoire,

Fig. 10.



Fig. 11.

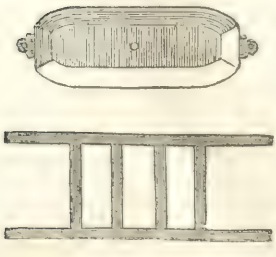


dont l'extrémité est garnie de feuillages de sapin, de l'écorce intérieure du tilleul, ou d'une poignée de clématite des haies ou herbe-aux-gueux (*Clematis vitalba*), lavées et séchées, et au travers desquelles passe le lait. Ce porteur ou support reçoit souvent une autre forme (*fig.* 12). En Hollande, la passoire est un plat creux percé par le fond et garni d'un tamis de crin. Celle du Mont-Cenis (*fig.* 13) est en bois et ovale, à fond concave, et percée d'un trou qu'on garnit d'un bouchon de paille, de feuilles de mélèse ou de chiendent.—Dans une foule de lieux c'est un tamis de crin, qu'on tient à la main au-dessus des terrines, ou sur une sorte d'entonnoir muni d'une poignée, etc. Un tissu de crin, selon Thaer, est bien préférable aux linges de laine et de toile, quoique ceux-ci puissent être changés et lavés chaque jour; mais il faut avoir soin d'empêcher le crin de s'encrasser et de contracter aucun mauvais goût. En Angleterre, dans les grandes laiteries, les passoires sont garnies d'une toile métallique d'un tissu très-fin et en fil d'argent.

Fig. 12.



Fig. 13.



4° *Ustensiles à puiser le lait.* Ce sont des jattes, des sébiles, des cuillers à pot, des vases cylindriques munis d'une anse pour les saisir, etc.

5° *Vases à contenir le lait.* L'expérience a prouvé que la crême montait plus promptement et plus complètement à la surface dans les vases plus étroits à leur fond qu'à leur partie supérieure, ou dans les vases plats qui n'avaient que peu de profondeur. Ceux dont on se sert le plus communément en France, sont des *terrines* (*fig.* 14) en terre. Les plus favorables à la séparation de la crême, celles dont on fait usage dans le pays de Bray et en beaucoup d'autres lieux, ont 40 c. (15 po.) par le haut, 16 (6 po.) par le bas, et 16 à 19 (6 à 7 po.) de profondeur. Ces terrines doivent avoir un rebord épais pour pouvoir les saisir, les déplacer avec facilité, et pour augmenter leur solidité, et un bec pour l'écoulement du lait. Quelques-unes ont, pour cet objet, un trou percé près de leur fond, qu'on bouche avec une cheville. Au reste, chaque pays a sa forme de terrines, qui diffèrent encore d'un endroit à l'autre par leur capacité et leur couleur. Dans quelques localités on a la bonne habitude de tenir ces vases couverts. Dans le Cantal, dans la Suisse et dans la majeure partie de la Hollande, les vases à contenir le lait (*fig.* 15) sont en bois blanc cerclés en frêne, et n'ont que 5 à 8 cent. (2 à 3 po.) de hauteur, sur 65 à 97 (2 à 3 pi.) de diamètre.—En Angleterre, le lait est aussi versé généralement dans des vases de terre ou de bois, mais depuis peu on en a fait en plomb, en zinc, en étain, en marbre, en ardoise, etc. Leur forme est communément ronde; ils n'ont que 6 à 8 cent. (2 ½ à 3 po.) de profondeur, et un diamètre de 45 à 60 cent. (1 ½ à 2 pi.), Dans les grandes laiteries de ce pays, on en fait même de plusieurs longueurs, ou bien en forme d'auges scellées le long des murs, et de 65 à 97 cent. (2 à 3 pi.) de largeur, avec des trous percés à l'un ou plusieurs de leurs angles, pour laisser écouler le lait, et mettre la crême à sec. Dans le Gloucester, pays souvent cité à cause de la bonne tenue de ses laiteries et ses excellens fromages, les vases sont très-plats, et on n'y verse le lait qu'à la profondeur de 2 à 3 centim. (1 po.) seulement. Au reste, les vases un peu profonds valent mieux en hiver, et les plats sont d'un emploi avantageux pendant les temps très-chauds, où le lait se caille avant que la crême ait le temps de se séparer, parce que la séparation s'opère plus promptement.

Fig. 14.

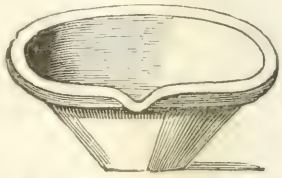


Fig. 15.

